

 **MORETTI
FORNI**



serie^P
classic

electric pizza deck ovens



La gamma serieP by Moretti Professional è il frutto dell'esperienza che l'azienda ha maturato in più di 70 anni nella costruzione di forni per pizzeria. Sicurezza, affidabilità, efficienza e alta qualità nella cottura costituiscono un patrimonio che Moretti mette a disposizione dell'utilizzatore.

The serieP range by Moretti Professional is the output of an experience in manufacturing pizza ovens achieved by the company in more than 70 years. Safety, reliability, efficiency and high quality in baking are assets that Moretti proudly shares with the end user.

La gamme serieP by Moretti Professional est le résultat de l'expérience que cette entreprise a obtenu au bout de plus de 70 ans d'activité dans le domaine de la réalisation de fours pour pizzeria. Sécurité, fiabilité, efficacité et un très haut niveau de qualité en termes de cuisson, représentent un patrimoine que Moretti met à la disposition des utilisateurs.

Die serieP von Moretti Professional ist das Ergebnis der 70 jährigen Erfahrung des Unternehmens in der Herstellung von Pizzaoefen. Sicherheit, Zuverlässigkeit, Effizienz und hohe Qualität im Bereich des Backens sind Vorzüge, die Moretti stolz mit dem Benutzer teilt.

serieP classic



centralina elettronica
Moretti System Control
electronic Moretti System Control
électronique Moretti System Control
elektronisches Moretti System Control

Forni statici elettrici per pizzeria Electric pizza deck ovens Fours statiques électriques pour pizzeria Pizzaoefen mit Elektroanschluss

Ogni forno serieP è provvisto dell'esclusiva elettronica Moretti System Control con regolazione separata della quantità di calore per cielo e platea, timer di accensione, funzione economy e programmi di cottura.

Su tutta la gamma serieP gli sportelli sono rinforzati e coibentati con materiale ad alta densità ed il vetro è facilmente sostituibile dall'esterno.

Tutti i modelli serieP sono decorati con uno speciale cruscotto nero che conferisce un look gradevole e un design inalterabile nel tempo unitamente ad un'elevata igienicità.

Every serieP deck is provided with the exclusive Moretti System Control electronic board with split setting of heat for the ceiling and the bottom, switch on timer, economy function and cooking programs.

The whole serieP range is fitted with heavy-duty doors insulated with high density fiber. The glass is easily replaceable from outside the oven.

All the serieP models are decorated with a special black dashboard giving the oven a nice and unalterable design, together with a very high hygiene.

Chaque four serieP est équipé de l'exclusive partie électronique Moretti System Control avec réglage séparé de la quantité de chaleur pour ciel et plan de cuisson, temporisateur d'allumage et fonction economy.

Sur toute la gamme serieP les portes sont renforcées et calorifugées grâce à l'emploi d'un matériau à haute densité et le verre peut être remplacé aisément depuis l'extérieur.

Tous les modèles serieP sont décorés avec un particulier tableau décoratif noir qui donne un bel aspect et un design immuable le long du temps et une haute hygiène.

Jede serieP Kammer ist mit der exklusiven elektronischen Moretti System Control Bedienblende ausgestattet, mit separater Regelung für Ober- und Unterhitze, sowie einem Einschalttimer und einer Energiesparfunktion.

Die gesamte serieP hat robuste Türen, die mit hoch verdichteter Glasfaser isoliert sind. Das Türglas lässt sich im Bedarfsfall einfach von außen ersetzen.

Alle Modelle der serieP haben eine spezielle Schalttafel in Schwarz die nicht nur hygienisch einwandfrei ist sondern den Öfen außerdem ein exklusives und unverwechselbares Design verleiht.



maniglie di serie
standard door handles
poignées di série
Griff standard



mancorrente (optional)
(optional) door handle
poignée (sur demande)
Griff (optional)

pizzeria tradizionale



Quando il meglio non è abbastanza c'è Amalfi. Costruito artigianalmente utilizzando i migliori componenti, ogni Amalfi prodotto viene curato come un pezzo unico. La camera totalmente in refrattario con le resistenze infilate all'interno una ad una conferiscono ad Amalfi una capacità di mantenimento della temperatura unica ed incomparabile ed una qualità di cottura apprezzata in tutto il mondo.

When the best is not enough here comes Amalfi. Craftmade, built with the best components, each Amalfi is produced as a unique piece. Deck entirely built in refractory brick and the heating elements inside the stone, allow an uncomparable temperature maintenance and a quality of baking very much appreciated all over the world.

Quand le meilleur ne suffit pas il y a Amalfi. Réalisé de façon artisanale, en adoptant les meilleurs composants, chaque four Amalfi est réalisé avec soin comme s'il s'agissait d'une pièce unique. La chambre, qui est totalement réalisée en réfractaire, avec résistances enfilées à l'intérieur une après l'autre, confère à Amalfi une capacité de maintien de la température unique et incomparable, ainsi qu'une qualité de cuisson appréciée dans le monde entier.

Wenn das Beste nicht genug ist, dann muss es ein Amalfi-Pizzaofen sein. Aus den besten Komponenten handwerklich gefertigt ist jeder Amalfi-Ofen ein Einzelstück. Die Backkammer ist komplett schamottiert und die Heizelemente innerhalb des Schamottsteinbodens erlauben eine unvergleichliche Temperaturstabilität und eine Backqualität, die überall auf der Welt geschätzt wird.

camera interamente in refrattario per un perfetto mantenimento della temperatura

baking chamber entirely in refractory brick for a perfect temperature maintenance

chambre totalement réalisée en réfractaire, pour un maintien parfait de la température

Backkammer komplett aus Schamottstein für eine optimale Temperaturstabilität



resistenze inserite nel refrattario per un maggior volano termico

built-in heating elements for a higher thermic flywheel
résistances insérées dans le réfractaire pour un maintien thermique plus accru

Im Stein integrierte Heizelemente sorgen für ein optimales Temperaturverhalten und eine schnelle Aufwärmphase



Amalfi

pizzeria tradizionale

Amalfi è disponibile in 4 dimensioni ed una speciale versione vintage con un design più classico nel rispetto della tradizione, oltre ad una lunga lista di accessori per personalizzare il forno in accordo alle più diverse esigenze. Perché ogni Amalfi è unico, proprio come i nostri clienti.

Amalfi is available in 4 sizes and a special vintage version with a more classical design recalling tradition, in addition to a long list of accessories to customize the oven according to the different needs. Because each single Amalfi is unique, as anyone of our customers is.

Amalfi est disponible en 4 dimensions et une spécial version vintage avec un design plus classique dans le respect de la tradition, outre une longue liste d'accessoires pour personnaliser le four conformément à l'exigences les plus différentes. Parce que chaque Amalfi est unique, juste comme nos clients.

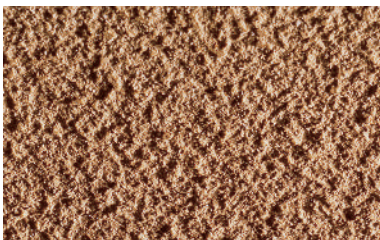
Den Amalfi-Ofen gibt es in 4 Größen und auch in einer speziellen Retro-Version. Eine breite Palette an Zubehörteilen macht es weiterhin möglich, den Ofen allen speziellen Bedingungen und Wünschen anzupassen. Jeder einzelne Amalfi-Ofen ist so individuell wie unsere Kunden.

una speciale bandella frontale contiene la fuoriuscita di calore in fase di apertura

a special front blade avoids heat loss at each door opening

une bande frontale spéciale sert à contenir la sortie de la chaleur lors de la phase d'ouverture

Eine spezielle Frontblende verhindert den Wärmeverlust beim Öffnen der Tür



lo speciale trattamento del refrattario garantisce una perfetta uniformità di cottura

the special refractory brick treatment allows a perfect even baking

le traitement spécial du réfractaire garantit une uniformité de cuisson exceptionnelle

Der speziell sandgestrahlte Schamottsteinboden ermöglicht sowohl das Backen direkt auf dem Stein als auch eine perfekte Gleichmäßigkeit beim Backen



Amalfi vintage

pizzeria al taglio

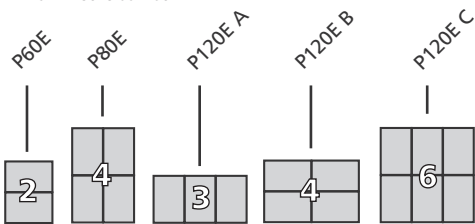
Affidabilità e bassi costi di esercizio: è per questo che P60E - P80E e P120E sono la scelta migliore per la produzione di pizza al taglio. Con suolo in lamiera bugnata, ideale per la pizza in teglia, o in refrattario per una maggiore versatilità.

Reliability and very low working costs: P60E - P80E and P120E are the best choice for any production of walk-a-way pizza. With embossed steel deck, ideal for baking pizza in trays, or refractory brick deck for a better versatility.

Fiabilité et faibles coûts de service: c'est pour cette raison que P60E - P80E et P120E représentent le choix idéal pour la production de pizzas à la découpe. La sole est en tôle avec bossage, idéale pour la pizza en plateau, ou en réfractaire pour une versatilité plus accrue.

Zuverlässig und mit geringen Betriebskosten: P60E - P80E und P120E sind die beste Wahl für jede Art von Take-away-Pizza. Mit einem Noppen-Stahlboden, ideal für den Einsatz von Pizzablechen, oder mit Schamottstein für mehr Vielseitigkeit.

capacità teglie 60x40cm
capacity trays 60x40cm
contenance plateaux 60x40cm
Anzahl Bleche 60x40cm



P60E - P80E

P120E

multifunzionalità

Perché utilizzare un ottimo forno per cuocere soltanto pizza? Con Moretti è possibile ottenere cotture perfette di tantissimi altri prodotti, risparmiando tempo e denaro. Contattateci per ulteriori informazioni sulla multifunzionalità dei nostri forni: vi metteremo a disposizione tutta la nostra esperienza.

Why using an excellent oven just for baking pizza? With Moretti cooking a large variety of different products is very easy, and you'll save time and money. Contact us for further information on our multifunctional ovens: we will help you with all our experience.

Pourquoi employer un très bon four pour cuire seulement de la pizza? Par Moretti il est possible d'obtenir des cuissons parfaites de beaucoup d'autres produits et épargner du temps et de l'argent. Veuillez nous contacter pour des autres renseignements sur la multifonctionnalité de nos fours: nous allons mettre à Votre disposition toute notre expérience.









































Warum sollte man einen exzellenten Ofen nur zum Pizza Backen benutzen? Mit Moretti kann man eine Vielzahl von verschiedenen Gerichten ganz einfach zubereiten und dabei auch noch Zeit und Geld sparen. Fragen Sie uns, wenn Sie mehr über multifunktionelle Öfen wissen möchten: Wir sind gerne für Sie da.

...non solo pizza

pizza e focacce • pizza & focaccia • pizza & galettes • pizza & focacce									
PIZZA MARGHERITA (fresco) PIZZA MARGHERITA (fresh) PIZZA MARGHERITA (frais) PIZZA MARGHERITA (fresco)		200 Retino Ø 33 cm Screen Ø 33 cm Grille Ø 33 cm Parrilla Ø 33 cm	T75E	330°	340°	3:40"	48	pcs/h	A1
			T97E	350°	360°	3:50"	108		
			T75G	340°	3:40"	48			
			T97G	360°	3:40"	114			
PIZZA NAPOLITANA (fresco) PIZZA NAPLES (fresh) PIZZA NAPLES (frais) PIZZA NAPOLITANA (fresco)		200 Retino Ø 33 cm Screen Ø 33 cm Grille Ø 33 cm Parrilla Ø 33 cm	T75E	330°	340°	3:40"	48	pcs/h	A2
			T97E	350°	360°	3:40"	114		
			T75G	340°	3:40"	48			
			T97G	360°	3:30"	119			
PIZZA 4 STAGIONI (fresco) PIZZA 4 SEASONS (fresh) PIZZA 4 SAISONS (frais) PIZZA 4 ESTACIONES (fresco)		200 Retino Ø 33 cm Screen Ø 33 cm Grille Ø 33 cm Parrilla Ø 33 cm	T75E	330°	340°	3:40"	48	pcs/h	A3
			T97E	350°	360°	4:10"	99		
			T75G	340°	3:40"	48			
			T97G	360°	4:00"	103			
PIZZA BUFALINA (fresco) PIZZA WITH BUFALA CHEESE (fresh) PIZZA AVEC FROMAGE DE BUFALA (frais) PIZZA CON QUESO DE BUFALA (fresco)		200 Retino Ø 33 cm Screen Ø 33 cm Grille Ø 33 cm Parrilla Ø 33 cm	T75E	330°	340°	3:40"	48	pcs/h	A4
			T97E	350°	360°	4:10"	99		
			T75G	340°	3:40"	48			
			T97G	360°	3:40"	114			
PIZZA BRITOLANA (fresco) PIZZA WITH VEGETABLES (fresh) PIZZA AVEC LEGUMES (frais) PIZZA CON VERDURAS (fresco)		200 Retino Ø 33 cm Screen Ø 33 cm Grille Ø 33 cm Parrilla Ø 33 cm	T75E	340°	340°	3:40"	48	pcs/h	A5
			T97E	355°	360°	4:10"	99		
			T75G	340°	3:40"	48			
			T97G	360°	4:00"	103			
PIZZA AI FUNGHI (fresco) PIZZA WITH MUSHROOMS (fresh) PIZZA AVEC CHAMPIGNONS (frais) PIZZA CON CHAMPINIONES (fresco)		200 Retino Ø 33 cm Screen Ø 33 cm Grille Ø 33 cm Parrilla Ø 33 cm	T75E	330°	340°	3:40"	48	pcs/h	A6
			T97E	350°	360°	4:00"	103		
			T75G	340°	3:40"	48			
			T97G	360°	3:40"	114			

prodotti di gastronomia • gastronomy • plats cuisinés • productos de gastronomía									
LASAGNE (fresco) LASAGNE BOLOGNESE (fresh) LASAGNES BOLOGNESE (frais) LASANA (fresco)		800 Vaschetta in alluminio 22x18 cm Aluminium pan 22x18 cm Casserole d'aluminium 22x18 cm Bandeja de aluminio 22x18 cm	T75E	230°	220°	20:00"	16,8	kg/h	E1
			T97E	240°	230°	20:00"	35,2		
			T75G	230°	20:00"	16,8			
			T97G	240°	20:00"	35,2			
CANNELLONI (fresco) STUFFED CANNELLONI (fresh) CANNELLONI (frais) CANELONES (fresco)		600 Vaschetta in alluminio 22x18 cm Aluminium pan 22x18 cm Casserole d'aluminium 22x18 cm Bandeja de aluminio 22x18 cm	T75E	230°	230°	15:00"	19,2	kg/h	E2
			T97E	240°	240°	15:00"	39,6		
			T75G	230°	15:00"	19,2			
			T97G	240°	15:00"	39,6			
TAGLIATA DI MANZO (fresco) BEEF TAGLIATA (fresh) TAGLIATA DE BOEUF (frais) CORTE DE NOVILLO (fresco)		600 Taglia rigata antiaderente GN 2/3 Ridged non-stick tray GN 2/3 Plaque strike anti-adhérente GN 2/3 Bandeja estriada antiadherente GN 2/3	T75E	270°	280°	8:00"	10,8	kg/h	E3
			T97E	280°	290°	8:00"	28,2		
			T75G	280°	8:00"	10,8			
			T97G	290°	8:00"	28,2			
SCALOPINE ALLA VALDOSTANA (fresco) VALDOSTANA ESCALOPEs (fresh) ESCALOPES À LA VALDÔTAINE (frais) ESCALOPAS À LA VALDOSTANA (fresco)		200 Taglia antiaderente Ø 28 cm h4 cm Anti-sticking pan Ø 28 cm h4 cm Casserole anti-adhérente Ø 28 cm h4 cm Bandeja antiadherente Ø 28 cm h4 cm	T75E	280°	280°	8:00"	5,6	kg/h	E4
			T97E	290°	290°	8:00"	13,1		
			T75G	280°	8:00"	5,6			
			T97G	290°	8:00"	13,1			
PETTO DI POLLO (fresco) CHICKEN BREAST (fresh) BLANC DE POULET (frais) PECHUGA DE POLLO (fresco)		150 Taglia rigata antiaderente GN 2/3 Ridged non-stick tray GN 2/3 Plaque strike anti-adhérente GN 2/3 Bandeja estriada antiadherente GN 2/3	T75E	280°	280°	4:00"	6,1	kg/h	E5
			T97E	290°	290°	4:00"	15,4		
			T75G	280°	4:00"	6,1			
			T97G	290°	4:00"	15,4			
POLLO ALLA CACCIATORA (fresco) CHICKEN CHASSEUR (fresh) POULET CHASSEUR (frais) POLLO A LA CAZADORA (fresco)		800 Taglia antiaderente Ø 28 cm h4 cm Anti-sticking pan Ø 28 cm h4 cm Casserole anti-adhérente Ø 28 cm h4 cm Bandeja antiadherente Ø 28 cm h4 cm	T75E	210°	220°	20:00"	6,3	kg/h	E6
			T97E	220°	230°	20:00"	15,6		
			T75G	220°	20:00"	6,3			
			T97G	230°	20:00"	15,6			

Alcune pagine del ricettario Moretti Forni
 Some pages of the Moretti Forni recipe book
 Des pages du recueil de recettes Moretti Forni
 Einige Seiten der Moretti Forni Rezeptsammlung

		AMALFI	P60E - P80E	P120E				AMALFI	P60E - P80E	P120E
Caratteristiche principali • Main features Caractéristiques principales • Haupteigenschaften	 Modulare Modular Modulare Modular	●	●	●		Alimentazione elettrica Electric power Alimentation électrique Elektro-Anschluss	●	●	●	
	 Dimensioni esterne (lxpxh) External size (wxdxh) Dimensions externes (lxpxh) Außenabmessungen (bxtxh)	A: 102x140x40 B: 132x110x40 C: 132x140x40 D: 152x148x40	P60E: 97x129x37 P80E: 117x169x37	A: 161x106x40 B: 161x126x40 C: 161x166x40		Tipo di alimentazione Kind of power Type d'alimentation Phasen und Spannung	AC V 400 3N	AC V 400 3N	AC V 400 3N	
	 Dimensioni interne (lxpxh) Internal size (wxdxh) Dimensions internes (lxpxh) Innenabmessungen (bxtxh)	A: 65x103x18 B: 95x73x18 C: 95x103x18 D: 115x111x18	P60E: 60x83x18 P80E: 80x125x18	A: 124x65x18 B: 124x85x18 C: 124x130x18		Potenza impegnata Maximum power Puissance nécessaire Max. Anschlusswert	A: 7,1 kW B: 7,1 kW C: 9,6 kW D: 12,6 kW	P60E: 7,9 kW P80E: 11,0 kW	A: 8,6 kW B: 9,3 kW C: 15,5 kW	
	 Piano in refrattario Refractory deck Plan en réfractaire Schamottstein-Boden	●	●	●		Consumo medio orario Average power cons. Consommation horaire moyenne Stromverbrauch	A: 3,6 kW/h B: 3,6 kW/h C: 4,8 kW/h D: 6,3 kW/h	P60E: 4,0 kW/h P80E: 5,5 kW/h	A: 4,3 kW/h B: 4,7 kW/h C: 7,8 kW/h	
	 Piano in lamiera bugnata Embossed sheet deck Plan en tôle avec bossage Noppen-Stahlboden	-	∅	∅		Tempo di salita a 350°C Time for reaching 350°C Temps nécessaire pour atteindre 350°C Zeit bis zum Erreichen von 350°C	1h 30'	40'	40'	
Capacità • Productivity Capacité • Kapazität	 N. pizze Ø30cm/camera N. Pizzas Ø30cm/deck N. de pizzas Ø30cm/chambre N. Pizzen Ø30cm/Kammer	A: 6 B: 6 C: 9 D: 12 (ø35cm: 9)	P60E: 4 P80E: 9	A: 8 B: 11 C: 16		N. teglie (60x40)/camera N. of trays (60x40)/deck N. de plateaux (60x40)/chamber N. Bleche (60x40)/Kammer	A: 2 B: 2 C: 3 D: 4	P60E: 2 P80E: 4	A: 3 B: 4 C: 6	
	 Produzione pizze Ø30cm/h Pizzas Ø30cm output/h Production de pizzas Ø30cm/h Anzahl Pizzen Ø30cm/h	A: 90 B: 90 C: 135 D: 180 (ø35cm: 135)	P60E: 60 P80E: 135	A: 120 B: 165 C: 240		Produzione teglie (60x40)/h Trays (60x40) output/h Production plateaux (60x40)/h Anzahl Bleche (60x40)/h	A: 12 B: 12 C: 18 D: 24	P60E: 12 P80E: 24	A: 18 B: 24 C: 36	
Funzionalità • Functionality Fonctionnalité • Funktionalität	 Frontale in acciaio inox Front side in stainless steel Côté frontal en acier inox Außen in Edelstahl	●	●	●		Cappa extra-large Extra-large hood Hotte extra-large Vergrößerte Haube	○	○	○	
	 Elemento decorativo per cappa Decorative element for hood Élément décoratif pour hotte Dekorelement für Haube	●	●	●		Cappa aspirante canalizzata Extracting vapour hood Hotte aspirante canalisée Dampfabzugshaube	○	○	○	
	 Gestione elettronica Electronic control Gestion électronique Elektronische Steuerung	●	●	●		Cappa autocondensante Self condensing hood Hotte auto-condensante Selbstkondensierend Haube	○	○	○	
	 Funzione Economy Economy function Fonction Energy Saving Energiesparfunktion	●	●	●		Bandella salva-calore Heat-blocking blade Bande garde-chaleur Hitzeschutz	●	●	-	
	 Timer di accensione Switch on timer Temporisateur d'allumage Timer	●	●	●		Celle di lievitazione (h) Provers (h) Étuves (h) Gärschrank (h)	80	60, 80	80	
	 N. 20 programmi di cottura N. 20 cooking programs N. 20 programs de cuisson N. 20 Backensprogramme	●	●	●		Supporti (h) Supports (h) Supports (h) Untergestell (h)	40, 60, 80, 95	40, 60, 80, 95	40, 60, 80, 95	
	 Ruote Castors Roues Räder	●	●	●		Elemento distanziatore Spacer element Élément entretoise Grundplatte	○	○	○	
	 Doppia illuminazione interna protetta Double protected internal light Double éclairage interne protégé Geschützte Doppelinnenbeleuchtung	●	●	●		Kit unione sportelli Doors joining kit Kit union portes TürverbindungsKit	-	-	○	
	 Camera in refrattario Refractory all around Chambre en réfractaire Kammer aus Schamottstein	●	-	-		Versione Vintage Vintage version Version Vintage Version Vintage	○	-	-	
	 Refrattario sabbiato Sand-blasted refractory Pierre réfractaire sablée Sandgestrahlter Schamottstein	●	●	●		Resistenze potenziate platea Reinforced bottom heating Résistances sol potencées Verstärktes untere Aufheizen	○	○	○	
	 Porta rinforzata Heavy duty door Porte renforcée Strapazierfähige Tür	●	●	●		Heavy Duty Pack Heavy Duty Pack Heavy Duty Pack Heavy Duty Pack	○	○	○	
	 Isolamento alta densità High density insulation Isolation à haute densité Hoheisolierungsdichte	●	●	●		Guide portateglie Trayholder slides Guides porte-plateaux Blechschielen	●	●	●	
	 Mancorrente Door handle (optional) Poignée (sur demande) Griff (optional)	○	○	○		Quadro elettrico unico One electric connection Tableau électrique unique Ein Stromanschluss	○	○	○	

serieP

classic

electric pizza deck ovens



ITA



ENG



FRA



ITA



ENG



FRA



Distributed by Southern Hospitality Ltd 0800 503 335
www.southernhospitality.co.nz